Direzione Regionale dell'Emilia Romagna
Settore Gestione Risorse
Ufficio Risorse Materiali

Prot. n. 2009/33041

CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR PRESSO LA SEDE DI VIA MARCO POLO, 60 BOLOGNA

CIG 0305446DFF

1. INTRODUZIONE

1.1 Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione della mensa e del bar della Direzione Regionale dell'Agenzia delle Entrate situata presso l'immobile di Via Marco Polo, 60 - Bologna. Il corrispettivo per l'erogazione dei servizi mensa e bar verrà versato direttamente dai dipendenti anche a mezzo di buoni pasto. A seguito di gara d'appalto l'attuale fornitore dei buoni pasto dell'Agenzia delle Entrate è il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese: Sodexo Pass s.r.l./Ristochef S.p.A./Day Ristoservice S.p.A. Qui! Group S.p.A..
1.2 Con riferimento al servizio mensa, il pasto completo è composto da un 1° piatto, un 2° piatto, un contorno, frutta, pane, caffè ed una bevanda (7 "pezzi" in tutto, *tipologia di* ***menù A****)*. E' prevista la possibilità di erogare pasti composti da un numero di "pezzi" inferiore a 7 (vedi schema pag. 21 del Disciplinare di gara) secondo quanto segue :

tipologia di ***menù B*** - n. 5 pezzi : Pasto completo escluso il primo ed il caffè

tipologia di ***menù C*** - n. 5 pezzi : Pasto completo escluso il secondo ed il caffè

tipologia di ***menù D*** - piatto tris : Porzione ridotta di primo, secondo, contorno + acqua, pane e frutta

La società formulerà l'offerta economica per ciascuna tipologia di menù sopra indicato. L'aggiudicatario, in aggiunta alle tipologie di menù proposte in gara, fornirà anche il listino dei prezzi dei singoli piatti e delle bevande, da predisporre prima della sottoscrizione del contratto.
La società si impegna ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto, concessi al personale dipendente dall'Agenzia, del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00), sia per la fruizione del servizio mensa che del servizio bar, procurandosi gli opportuni strumenti per consentire l'utilizzo anche parziale, da parte del personale, del buono pasto giornaliero.
1.3 Con riferimento al servizio bar la società formulerà l'offerta economica in base al contenuto indicato nel Disciplinare di gara (vedi pagg. 22-23 del Disciplinare di gara).

2. OGGETTO

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

2.1 GESTIONE DEL BAR
a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico
b) servizio al banco
c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature

2.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA
a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate
b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa di Via Marco Polo, 60 in Bologna;
b) collocazione delle vivande nella apposita catena selfservice;
c) distribuzione dei pasti agli utenti;

d) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;

e) pulizia locali cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
f) predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa.

3. DURATA

Con la società aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di 2 anni con possibilità di proroghe per 3 ulteriori periodi annuali.

4. IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

4.1 Al momento dell'attivazione del servizio mensa e bar oggetto dell'appalto, nella sede della Direzione Regionale dell'Agenzia presteranno servizio circa n. 450 dipendenti.
Per ogni utile riferimento, si fa presente che la media giornaliera degli utilizzatori della mensa interna, di Via Marco Polo n. 60 è di circa 200 persone per i giorni da lunedì al venerdì.
In base a tale media giornaliera è stato possibile stimare un valore complessivo dell'appalto di **Euro 2.583.828,67** (IVA esclusa) per l'intero quinquennio, oltre ad **Euro 2.160,00** (IVA esclusa) per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, stimati secondo le misure indicate nella Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3/2008..
Il valore stimato dell'appalto è costituito da Euro 1.963.636,37 (IVA esclusa) per il servizio mensa + Euro 620.192,30 (IVA esclusa) per il servizio bar.
Per il servizio mensa è stata considerata come base di calcolo l'importo della base d'asta del pasto di tipologia A = € 9,00 x 200 persone x 48 settimane annue x 5 anni.
Per il servizio bar è stato considerato un valore stimato in base alla media giornaliera delle consumazioni.
L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente dall'Agenzia, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti, alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti.
4.2 L'Agenzia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.
Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

5. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

5.1 GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

Orari e modalità di erogazione

Il servizio bar sarà effettuato a favore di tutti i dipendenti dell'Agenzia delle Entrate, degli eventuali ospiti e di tutti coloro che operano nella struttura dell'Agenzia.

Il servizio bar sarà svolto tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 7,45 alle ore 15,30.

L'orario di apertura e di chiusura del bar potrà essere modificato per necessità dell'Agenzia.

Eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno concordati tra le parti.

Generi alimentari minimi somministrati

La Società dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico. Si intendono compresi i prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, toast, altro).

Prezzi di vendita dei prodotti al bar per i dipendenti

I prezzi di vendita ai dipendenti dell'Agenzia saranno determinati con riferimento al listino oggetto dell'offerta economica (vedi Disciplinare di gara pag. 22-23). I prezzi dei prodotti in vendita al bar potranno essere revisionati all'inizio di ogni anno sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.
Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.

5.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

5.2.1 La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self – service. con distribuzione dei cibi agli utenti a carico del personale della Società. L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 12.30 alle ore 15.00 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali.

5.2.2 Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le tipologie elencate nel presente capitolato e **le grammature minime** di cui all'**allegato A**) al presente Capitolato.

Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere le caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche riportate nell'**allegato B**) .

L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate.

5.2.3 I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, secondo cicli non inferiori a quattro/cinque settimane e con la possibilità di concordare scelte alternative, senza peraltro comportare variazioni del prezzo pattuito.

Ogni giorno dovrà esserci una possibilità di scelta minima come da tabelle seguenti:

A) Primi piatti

1	Pasta, come previsto dal menù del giorno
2	Minestra, come previsto dal menù del giorno
3	Pasta al ragù
4	Pasta al pomodoro
5	Riso in bianco o con uno dei sughi sopradescritti

B) Secondi piatti

1	Due secondi come previsto dal menù del giorno
2	Carne bianca o rossa ai ferri
3	Affettati vari
4	Latticini
5	Piatto freddo misto
6	Tonno in scatola

C) Contorni

1	Due contorni caldi, come previsto dal menù del giorno
2	Insalata verde
3	Insalata mista
4	Contorno freddo assortito

D) Frutta

1	Tre varietà di frutta di stagione
2	Frutta sciroppata
3	Macedonia fresca
4	Ananas

E) Pane

1	Panino normale
2	Panino integrale
3	Crackers-
4	Grissini
5	Crescenta o simili

F) Caffè

G) Bevande

1	Acqua minerale in bottiglia da 50 ml
2	Vino
3	Birra
4	Coca cola in lattina
5	Aranciata in lattina
6	Chinotto in lattina

Su richiesta del commensale i primi piatti saranno insaporiti con formaggio parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiato, a seconda delle preparazioni, con le caratteristiche di cui all'allegato 2 (Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari).

SCELTE ALTERNATIVE

In alternativa ai piatti compresi nel menù standard di cui sopra e senza variazioni del prezzo convenuto, i commensali potranno consumare i piatti elencati nel seguito:

a) alternative al primo una porzione a scelta fra:
. • formaggio
. • contorno
. • frutta
b) alternative al secondo piatto una porzione a scelta fra:
. • formaggio
. • contorno
. • frutta
. • yogurt

c) alternative al contorno una porzione a scelta fra:
. • frutta
. • yogurt

e) in alternativa a primo e secondo piatto potranno essere disponibili, secondo il menù del giorno:
. • piatti unici
. • **lombatina di vitello ai ferri**
. • **entrecòte**
. • **composizione vegetariana**
. • **trancio di salmone ai ferri**
. • **trancio di pesce spada ai ferri**
. • **sogliola alla piastra**

Per le scelte alternative, secondo il menù del giorno, dovranno essere disponibili, a rotazione, almeno i seguenti alimenti:

FORMAGGI
. • provolone
. • stracchino o primo sale
. • emmenthal
. • fontina
. • caciotta
. • ricotta
. • gorgonzola

AFFETTATI
. • **prosciutto crudo**
. • **salame**
. • **lonza**
. • **speck**
. • **prosciutto cotto**
. • **mortadella**
. • **bresaola**

Almeno una volta a settimana
DOLCI
. • crostata

. • ciambellone
. • panna cotta
. • budino al cioccolato
. • creme caramel

5.2.4 VARIE

Sarà cura del personale della società aggiudicataria rifornire la sala mensa di:
a) olio extra vergine di oliva e aceto biologici nelle bottiglie originali da max un litro;
b) sale e pepe in contenitori igienici;
c) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup) ;
d) limoni tagliati a spicchi;
e) stuzzicadenti, tovaglioli di carta e tovagliette di carta coprivassoio;
f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.
Provvedere a:
g) ritiro dei vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;
h) tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti.
g) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione della mensa e del bar, provvedendo al trasporto degli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

5.2.5 I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.
La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale.
Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea. L'Agenzia attiverà una procedura per la valutazione del servizio da parte dell'utente. La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito.
Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

5.2.6 Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito.
Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.
Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione in alternativa sarà possibile preparare verdure surgelate in particolari periodi dell'anno.
In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

5.2.7 L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'aggiudicatario che dovrà

espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:
a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
b) la frutta, lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
c) gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
e) provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i prodotti alimentari mediante automezzi di cui la società comunicherà targa ed autisti.
Restano a carico della società aggiudicataria tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.
5.2.8 L'Agenzia si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 3 mesi, di modificare le modalità di erogazione del servizio.
5.2.9 Sospensione del servizio. Qualora l'Agenzia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, l'appaltatore non avrà diritto ad alcun risarcimento.

6. UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE, TIPICI, TRADIZIONALI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

L'Agenzia delle Entrate intende inserire elementi qualificanti nell'ambito del servizio di ristorazione destinato ai propri dipendenti, promuovendo comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute degli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio.
A tal fine ha provveduto ad introdurre, nel presente capitolato, generi alimentari di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata, tipici e tradizionali , DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP), nonchè di quelli provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

Si precisa che ai fini del presente articolo si intendono:
➩*Per prodotto "biologico"* un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 2092/91, dal D.Lgs. 17.3.95 n. 220, dal Regolamento CEE n. 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.
L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.

➩*Per prodotto a lotta integrata* si intende un prodotto secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92; Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC).

➩*Per prodotti tipici* si intendono i prodotti identificati come "DOC" (Denominazione di Origine Controllata), "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), di cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98 e s.m.i.).

➩*Per prodotto "tradizionale"* si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

⇨ *<u>Per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale</u>* si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6 luglio 2006.

I prodotti specificatamente richiesti, in sede di offerta, sono:
A) Prodotti da agricoltura biologica :
a) pasta, riso e pasta all'uovo
b) pane, grissini e crackers
c) farina tipo "0", "1"
d) farina di mais e polenta pronta
e) legumi e cereali secchi
f) pomodori trasformati – pelati, passata e polpa
g) uova fresche, uova pastorizzate bio
h) olio extra vergine d'oliva
i) pesto genovese
l) latte fresco e UHT
m) miele italiano
n) yogurt
o) succhi e nettari di frutta
p) conserve vegetali al naturale (lenticchie, fagioli borlotti)
q) preparato per brodo vegetale granulare
r) verdura surgelata (spinaci, fagiolini, carote, piselli, melanzane, mix di verdure)
s) frutta (mela, kiwi)

B) Prodotti a lotta integrata: tutta la restante frutta e verdura non indicata al precedente punto A) ed ai successivi punti C) e D);
C) Prodotti tipici e tradizionali (a marchio D.O.C., D.O.P. e I.G.P.): parmigiano reggiano, prosciutto di Parma, carni bovine e suine, aceto balsamico di Modena, mortadella, pesche, pere;
D) Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale: banane, cacao, zucchero di canna integrale.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti alle precedenti lettere A), B), C, D) e le relative schede tecniche.

❖ Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
  La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'Agenzia.
❖ Tutti i prodotti a lotta integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.
❖ E' comunque tassativamente vietato utilizzare:
  - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
  - conservanti ed additivi chimici;
  - ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
  - alimenti in prossimità di scadenza

- ❖ L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "iodato".
- ❖ A richiesta dell'Agenzia la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'introduzione di ulteriori categorie di alimenti provenienti da agricoltura biologica sarà oggetto di valutazione sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 4 (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.

7. QUALITA' DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria è invitata a favorire l'introduzione nei menù di:
✓ prodotti provenienti da produttori locali (nel raggio di 100 Km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze e le emissioni di gas provocate dal trasporto.
Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove nel menù siano presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina emiliano-romagnola (es. tortellini, mortadella, ecc). In quest'ultimo caso per produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale della regione Emilia Romagna.

la Ditta Appaltatrice del servizio oggetto del presente capitolato è inoltre invitata, senza ulteriori costi a carico dell'Agenzia a:
- ✓ ridurre il più possibile gli imballaggi e favorire i produttori che riducono al massimo l'uso di imballaggi;
- ✓ riciclare i contenitori;
- ✓ installare nelle rubinetterie i riduttori di flusso;
- ✓ utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- ✓ inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura;
- ✓ destinare le eccedenze alimentari a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari, a fini di beneficenza. A tale proposito l'Agenzia, attraverso accordi già intrapresi con il Quartiere Navile del Comune di Bologna, promuove l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti degli alimenti in esubero tramite le citate organizzazioni, così come consentito dalla L. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti. Il Quartiere Navile del Comune di Bologna ha individuato la struttura potenzialmente idonea a ricevere le eccedenze. **Per tale ragione la ditta partecipante potrà elaborare un progetto per il recupero in tal senso delle eventuali eccedenze alimentari non distribuite nella linea self service della mensa aziendale.**

La Ditta è inoltre invitata a:
- ✓ favorire per il materiale a perdere cartaceo e per i cartari in genere l'utilizzo di prodotti riciclati;
- ✓ favorire e privilegiare mezzi di trasporto con carburante a basso impatto ambientale per il trasporto delle materie prime.
- ✓ utilizzare per la pulizia delle attrezzature e degli ambienti detergenti ecologici che rispettino i criteri stabiliti dalla vigente normativa di settore in materia di rispetto ambientale.

L’introduzione degli elementi qualificanti sopra indicati sarà oggetto di valutazione, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 3 (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.
La Commissione valuterà ulteriori elementi ritenuti qualificanti, proposti dalle ditte partecipanti, ai fini dell’attribuzione del punteggio relativo alle proposte migliorative.
La proposta di elementi qualificanti nella relazione tecnica in sede di gara costituirà impegno per l’aggiudicatario in sede contrattuale.

8. UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

8.1 I pasti oggetto del presente Capitolato sono consumabili esclusivamente dai dipendenti dell’Agenzia e da persone non dipendenti che verranno preventivamente autorizzati.
8.2 La mensa viene utilizzata anche da persone partecipanti a corsi e/o riunioni che si svolgono presso l’Agenzia.
In tal caso, su preavviso, la società dovrà organizzarsi per provvedere all’erogazione dei pasti anche per questi soggetti.

9. MODALITA’ DI CONCESSIONE DEGLI SPAZI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI. UTILIZZO DEGLI STESSI

All’atto dell’aggiudicazione del servizio l’Agenzia concederà in gestione alla ditta aggiudicataria, in comodato d’uso ex art. 1803 e succ. C.C., previa definizione degli spazi effettuata al momento dell’affidamento, e relativo inventario dei beni presenti, effettuato con la Ditta aggiudicataria dell’appalto:
a) i locali della sede dell’Agenzia di Via Marco Polo, 60 in Bologna, destinati alla conservazione, alla preparazione, alla cottura ed alla distribuzione dei pasti (quest’ultima limitatamente alla linea self service) nonché i relativi impianti, arredi, attrezzature e materiali;
b) i locali della sede dell’Agenzia di Via Marco Polo, 60 in Bologna destinati alla zona bar.
La Ditta aggiudicataria dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato, con l’obbligo della restituzione, al termine dell’appalto, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi per solo effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell’affidatario.
Per quanto concerne gli spazi indicati ai precedenti punti a) e b) la Ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall’appaltante:
- alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza; la ditta dovrà trasmettere all’Agenzia copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati. Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

⇒. interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
⇒. revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;

⇒. accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti
⇒. controllo periodico generale delle componenti elettriche;
⇒. controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
⇒. controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
⇒. manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
⇒. sostituzione delle guarnizioni;
⇒. sostituzione delle lampade;
⇒. sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
⇒. sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
⇒. controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
⇒. ogni prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;

- alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dall'Agenzia, delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti in comodato e presenti nei locali oggetto dell'appalto , che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'appaltante e potranno essere acquisite dall'Agenzia al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti.

Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Agenzia potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, l'Agenzia ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;

- al pagamento delle utenze telefoniche nei locali mensa e bar, che la Ditta vorrà intestarsi direttamente;
- al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa e nel bar, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione straordinaria eseguiti dall'Agenzia;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in comodato, se e quando necessari;
- alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare un programma di manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare. Tale programma sarà sottoposto all'approvazione dell'Agenzia.

La Ditta avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare all'Agenzia la necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Agenzia. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Agenzia.

Il comodato d'uso di cui al presente articolo avrà il medesimo termine dell'appalto.
L'Agenzia si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in comodato, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.
Nei locali destinati a magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Agenzia o dell'impresa aggiudicataria.
Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.

10. PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di scioperi, agitazioni sindacali e cause di forza maggiore.
In caso di interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua o del gas, ecc., e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa, la ditta produrrà i pasti necessari utilizzando strutture produttive esterne che avrà cura di indicare all'interno della relazione tecnica. Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa dell'Agenzia in contenitori termici sigillati conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio, e serviti caldi.
La ditta dovrà indicare in sede di gara, all'interno della relazione tecnica, al punto 1 (procedure di approvvigionamento...), relativamente a tutto il periodo di durata del contratto, le modalità di esecuzione del servizio nelle situazioni di emergenza, nonché l'indicazione del centro di produzione alternativo utilizzabile.

Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno la ditta dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico si devono avvicinare il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

11. ONERI A CARICO DELLA SOCIETA' AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Società aggiudicataria del servizio di mensa e bar i seguenti oneri:
- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso la linea self-service;
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche.
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Agenzia (tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani);

- le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale, nonchè i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- le tovagliette sottovassoio, i bicchieri e tovaglioli di carta;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli condimix presenti in sala mensa;
- le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007;

12. ONERI A CARICO DELL'AGENZIA

- Resta a carico dell'Agenzia il pagamento della Tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani.
- Restano a carico dell'Agenzia le spese per il consumo di energia elettrica, acqua e gas.
- Sono altresì a carico dell'Agenzia le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico.
- Resta a carico dell'Agenzia la manutenzione straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali, così come indicato al punto 9.

13. NORME IGIENICO-SANITARIE

13.1. Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della mensa dell'Agenzia. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati dal Comune di Bologna.
Per tale operazione verrà utilizzato esclusivamente l'accesso alla mensa destinato alle merci e fornitori.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).
Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.
L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.
A tale fine il Comune mette a disposizione gli appositi cassonetti sulla pubblica via e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico della Ditta appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica (punto 3) presentata in sede di offerta, eventuali altre misure che la Ditta intenda adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), comprese nel prezzo offerto.

13.2 Pulizia

La società aggiudicataria dovrà provvedere:

a) alla pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori.

Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.

b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti delle sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio della mensa e del bar, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;

c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;

d) alla pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della società;

E' esclusa la pulizia della sala mensa (tavoli, sedie e pavimenti) e dei servizi igienici destinati all'utenza, tali servizi restano a carico dell'Agenzia.

Sarà a carico della società aggiudicataria elaborare ai sensi delle normative vigenti in materia un **Piano di detergenza e sanificazione** contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia e corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

Sarà oggetto di migliore valutazione l'utilizzo di prodotti di detergenza naturali ecologici che rispettino i criteri stabiliti dalla vigente normativa di settore in materia di rispetto ambientale**, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 3 (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.**

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita all'Agenzia e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

13.3 Norme di igiene

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
c) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
d) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse.
Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
e) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
f) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
g) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
h) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
i) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
j) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
k) i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
l) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
m) è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
n) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
o) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;

Ulteriori prescrizioni, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Agenzia-aggiudicatario, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

La società durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Agenzia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
- La società si impegna a munire di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Agenzia, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande.
- La società si obbliga a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

14. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

14.1 – VERIFICHE

La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso, sia per la partecipazione al presente appalto che per l'intero periodo contrattuale, di un proprio sistema di gestione qualità certificato UNI EN ISO 9001:2000 per il campo applicativo oggetto del presente appalto.

Fatto salvo che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare l'Agenzia potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato d'appalto;
d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
e) caratteristiche microbiologiche, chimicofisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;
i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
k) modalità di sgombero dei rifiuti;
l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
m) caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale della società, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Agenzia per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

14.2 – PRELIEVO DI CAMPIONI

L'Agenzia si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.
L'Agenzia ha la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato alla ditta appaltatrice. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'Agenzia non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica.
Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso la cucina della mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli (pasto-test). Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

14.3 – PROGRAMMA DI AUTOCONTROLLO La ditta appaltatrice dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto
L'Appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dalla società nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Agenzia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Programma di autocontrollo e della sicurezza alimentare sarà oggetto di attribuzione di punteggio tecnico **sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 5 (Piano di autocontrollo e della sicurezza alimentare), in sede di offerta tecnica.**

15. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELLA SOCIETÀ

15.1 PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

Il personale impiegato dalla Società dovrà essere costantemente in numero adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento sia del servizio bar che del servizio mensa.
La ditta aggiudicataria dovrà indicare nella relazione tecnica da presentare in sede di offerta il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che predisporrà per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, con indicazione dell'organizzazione della giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che la ditta intende impiegare nel bar e nella mensa, al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.
In ogni caso la ditta dovrà destinare ai servizi oggetto del presente appalto almeno 1 (uno) cuoco ed 1 (uno) aiuto-cuoco, in possesso del prescritto titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia.

Il numero minimo di dipendenti individuato dall'Agenzia, per la contemporanea erogazione dei due servizi, è il seguente:

- n. 4 dipendenti a tempo pieno
- n. 3 dipendenti a tempo parziale (minimo 5 ore)

Il personale dovrà essere in grado di servire almeno 3 persone al minuto per evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione dei pasti.

La Ditta aggiudicataria garantisce la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

La Ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.
Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato all'Agenzia delle Entrate.

La Società nominerà un proprio Responsabile del servizio con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.
Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.; dovrà inoltre portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza.

La Società si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.
E' fatto obbligo alla Società di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari dell'Agenzia, il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola ed ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio la Società dovrà fornire all'Agenzia la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato all'appalto;
- copia dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari del suddetto personale;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.
L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Società osservi le prescrizioni suddette.

15.2 FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

La Ditta deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La formazione e l'addestramento del personale saranno oggetto di valutazione in sede di gara; a tale fine la ditta dovrà darne descrizione all'interno della relazione tecnica da presentare in sede di offerta, come indicato nel bando di gara.

Alla fine di ogni anno la società dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati sull'appalto.

15.3 NORME DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

A tale fine dovrà:

⇨ fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che sono stati stimati i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze, indicati all'art. 4 del presente capitolato, ma non si è ritenuto opportuno, in questa fase, procedere alla redazione del DUVRI, in quanto tale documento verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni da esso fornite, anteriormente alla stipula del contratto;

⇨. fornire all'Agenzia lo schema dei costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'Impresa; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dal proprio Piano di Emergenza redatto da quest'ultimo in maniera coordinata con il Piano di Emergenza della struttura dell'Agenzia, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

16. ASSICURAZIONI - RESPONSABILITÀ

16.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare all'Agenzia polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per **responsabilità civile per danni a terzi** (RCT) e per i **prestatori d'opera** dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Agenzia viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:
- **4 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **2,5 milioni** di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di **1 milione** di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (Rct);
- **2,5 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **1,5 milioni** di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.
Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.
La Società si impegna a fornire all'Agenzia copia delle polizze all'atto della firma del contratto. Alla società fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Agenzia o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.
L'Agenzia non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.
In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

16.2 Licenze ed autorizzazioni
Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

ALLEGATO 1

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI

N.B. I pesi elencati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare

PRIMI PIATTI

La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non inferiore a gr. 70.

SECONDI PIATTI

POLLO	gr. 250
TACCHINO	gr. 250
FESA DI POLLO / DI TACCHINO	gr. 130
CONIGLIO	gr. 230
POSTERIORE DI CARNE BOVINA (per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	gr. 150
ANTERIORE DI CARNE BOVINA (per bolliti)	gr. 170
COTOLETTA ALLA MILANESE	gr. 120
PETTO DI CARNE BOVINA (per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170
COSCIA O SPALLA DI MAIALE	gr. 150

LONZA O FILONE DI MAIALE	gr. 150
BRACIOLE O CARRE' DI MAIALE CON OSSO	gr. 160
COTECHINO, SALSICCE, WURSTEL	gr. 150
AFFETTATI - prosciutto crudo (di Parma o di montagna) - prosciutto cotto (senza polifosfati) - spalla cotta - speck - salame - bresaola	 gr. 70 gr. 80 gr. 90 gr. 80 gr. 80 gr. 80
PESCE - pesce in trance - filetti - in umido - frittura	 gr. 150 gr. 120 gr. 150 gr. 150
UOVA	n. 2
FORMAGGI	gr. 70

CONTORNI

SALUMI – PROSCIUTTO BRESAOLA E SIMILI	gr. 70
PATATE	gr.200
VERDURE - cotte - crude - pomodori	 gr.180 gr. 80 gr.150
LEGUMI - secchi - freschi	 gr. 70 gr.120

PANE, GRISSINI, CRACKERS

- panino/rosetta in pezzatura da	gr.40/50
- pane casereccio affettato oppure trancio di crescenta	gr.40/50
- grissini e crackers in confezioni monodose	

CONDIMENTI E GENERI VARI

- olio extra vergine di oliva, burro	q.b.
- parmigiano reggiano, grana padano, pecorino romano	q.b.
grattugiati	q.b.
- aceto di vino, aceto balsamico	q.b.
- vino	q.b.
- ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)	q.b.

FRUTTA, DOLCI, YOGURT

- fresca, di stagione	gr.180/200
- secca	gr. 80
- dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.)	gr. 70
- dolci di preparazione industriale in confezione monodose	gr. 40
- yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125

BEVANDE
(tutte in confezioni singole, ermeticamente chiuse)

- acqua minerale (frizzante e naturale)	cc 500
- vino bianco e rosso	cc 250
- birra	cc 200
- coca-cola, aranciata, chinotto, gassosa	cc 200
- succhi di frutta	cc 200

ALLEGATO 2

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI GENERALI

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di **organismi geneticamente modificati** tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti **biologici** dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CEE n. 2092 del 24/06/91, del D.Lgs, 17/03/95 n. 220, del regolamento CEE 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.
L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m. e cioè riportare:
· il Paese di produzione in sigla
· l'organismo di controllo in sigla
· il codice del produttore
· il numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato o F se fresco
· l'indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.
I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per **prodotti provenienti da agricoltura integrata** si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico".

L'Amministrazione intende inoltre avvalersi dell'utilizzo di prodotti del **Mercato Equo e Solidale**.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e al D. Lgs 16/02/93 n. 77.
Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.
Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita
b) l'elenco degli ingredienti
c) il quantitativo netto

d) il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza

e) le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

f) le istruzioni per l'uso

g) il luogo di origine e di provenienza

h) il nome o la ragione o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea

i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale

j) lotto di appartenenza del prodotto.

Per quanto riguarda le carni , disposizioni ulteriori sono riportate nelle voci specifiche.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.
Si raccomanda che la" vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

Imballaggi
Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 e ss. mm. ed ii. e dai DM di applicazione.

Trasporto
Le disposizioni sono indicate nella descrizione dei singoli prodotti.

GENERI ALIMENTARI VARI

PANE FRESCO – PRODOTTI DA FORNO

Pane

Il pane da fornire dovrà essere da **agricoltura biologica**, di produzione giornaliera, sia bianco che integrale, con la seguente composizione: farina biologica tipo "1", acqua, olio extra vergine di oliva biologico, sale, lievito naturale.
Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.
- E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
- Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 10 h. dalla sfornatura.
- Il pane dovrà essere confezionato in monoporzione e trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 della Legge 4/7/1967 n° 580.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca.
Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Crackers
Da **agricoltura biologica.** Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 sue modifiche ed integrazioni.
Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.
La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.
Preferire le varietà all'olio extra vergine d'oliva e comunque senza oli vegetali idrogenati.

Previ accordi tra l'Agenzia e la Ditta potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette e "Taralli pugliesi" all'olio di oliva.

Grissini
Da **agricoltura biologica** I grissini devono essere del tipo "Torinesi" confezionati in pacchetti monoporzione.
A perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.
Confezionati in monoporzione con imballaggio.

Pane grattugiato e pan carrè
Da **agricoltura biologica** Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67 e D.L.vo 109/92). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.
Il pan carrè deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d'oliva o monoseme.

Dolci
Sarà possibile presentare dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.): in questo caso l'aggiudicataria dovrà prendere le massime cautele igieniche. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. E' possibile altresì l'uso di prodotti confezionati monoporzioni.

CEREALI E PASTE ALIMENTARI

Farina
Da **agricoltura biologica.** Tipo "0", "1" . La farina dovrà rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 187/01. La farina non deve contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (Art. 10 della 580/67). Per gli usi di cucina è richiesto l'utilizzo di

farina da agricoltura biologica, prodotta in conformità a quanto previsto nel regolamento CEE 2092/91.

Farina di mais per polenta e polenta pronta
Da **agricoltura biologica.** Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca.

Pasta di semola
Da **agricoltura biologica.** La pasta da somministrare è quella denominata “pasta di semola di grano duro” prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 Luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 ed, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all’acqua e non deve risultare collosa.
Umidità max % 12,50 Ceneri 0,70/0,85 Cellulosa 0,20/0,45. Additivi: non ammessi. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.
Può essere richiesta la fornitura anche di paste aproteiche.

Pasta secca all’uovo
Da **agricoltura biologica.** Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g, per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all’uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:
· carica microbica totale (aerobi mesofili a + 32° C): non superiore a 104 UFC/g
· Salmonella assente 25/g
· Staphylococcus aureus: non superiore a 100g

Paste ripiene
E’ previsto l’impiego di tortelli, tortellini, ravioli …..cioè pezzetti di pasta all’uovo con ripieno di verdure e\o ricotta e\o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La % di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico) E’ ammesso anche l’impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.
Le paste ripiene debbono essere prodotte da aziende locali.

Pasta per lasagne
Da **agricoltura biologica.** Pasta sfoglia di pasta all’uovo, di dimensioni atte all’alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso "Parboiled"
Da **agricoltura biologica.** Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento. Le varietà impiegate possono essere diverse, anche in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati ecc.).
Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).
Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.
Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.
E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.
Orzo perlato, farro
Da **agricoltura biologica** Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.
Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Ai sensi della legge n. 325 del 18 Marzo 1958,. Le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:
· tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;
· le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture;
· l'etichettatura deve essere confacente al D.Lgs n. 109 del 27 Gennaio 1992
E' preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Fecola di patate - Maizena
Da **agricoltura biologica.** Amido puro. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g. con etichettatura confacente al D. Leg.vo. n. 109 del 27 Gennaio 1992.

OLI

I prodotti devono avere le caratteristiche sotto riportate.
E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare la composizione naturale.
Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.
I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D.M. del 18 febbraio 1984. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco. Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.
.
Olio extra vergine di oliva
Da **agricoltura biologica.** Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante spremitura meccanica a freddo lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo" Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 dei 21 ottobre 1991.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24/06/04 n.157).
Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.
Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.
Nella sala mensa per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie di vetro scure da 1 lt. con tappo richiudibile.
Nella cucina, per le operazioni di cottura, possono usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiore.
Potrà essere richiesta la documentazione relativa al quantitativo d'olio periodicamente fornito per consentire lo svolgimento delle operazioni di controllo.

Olio di semi monospecie per frittura
Da **agricoltura biologica** . Arachide, girasole, mais.
Gli oli di semi debbono provenire dalla estrazione meccanica di semi oleosi.
Sulla confezione deve essere riportato quanto previsto dalla vigente legge nazionale.
I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per limiti di piombo totali (mg/Kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84.
L'utilizzo degli oli di semi è limitato alla frittura. Non è consentito l'uso nelle altre preparazioni.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE

E' preferibile l'utilizzo di carni di produttori che aderiscono al marchio "Qualità controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Emilia-Romagna Italia" (Legge Regionale n. 29/92).

Carne bovina fresca IGP

Di tali specie animali debbono privilegiarsi razze o varietà locali, preferibilmente il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

L'identificazione degli animali e dei loro prodotti deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e vendita.

Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE (D.L. 286/94), devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, **di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo"Qualità carne".**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 Aprile 1962, D. Lgs. 286 del 18 Aprile 1994, e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

L'etichettatura deve essere conforme:

- al D.Lgs. 109/92, in particolare il peso, il taglio anatomico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;

- al Regolamento CE 1760/2000, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;

- al decreto ministeriale n. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve essere consegnata rigorosamente fresca, non surgelata o congelata;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C al cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 del 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni

e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, nelle seguenti presentazioni:

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato così come descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici proveniente dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5
Scamone da Kg 4,5 a 6
Fesa da Kg 8 a 12
Sottofesa da Kg 7 a 10
Girello da Kg 2 a 3,5
Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15
Noce da Kg 4,5 a Kg 7

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

Carne fresca porzionata

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

fettina di coscia

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso minimo di gr. 150.

macinato

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- ⇨ la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna

⇨ la presenza all’interno dell’involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d’imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

<u>Carni suine fresche di provenienza nazionale a marchio DOP</u>

- la carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs. 286/94 e del DM 23/11/95;
- gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo “QUALITA’ CARNE” o “Allevamenti Biologici” approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:
- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata o congelata
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C , con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. La data di confezionamento del prodotto non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna nella cucina.

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell’involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all’interno dell’involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.

<u>Carni avicunicole fresche: pollo – tacchino - coniglio</u>

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo “Qualità carne” o “Allevamenti Biologici” approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

<u>Tipologia: polli in busto, petti di pollo, anche di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, busto con cosci di coniglio disossato.</u>

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto (DPR n. 559 del 30/02/92 - D.Leg.vo. n. 109 del 27/01/92) .

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffusive del pollame, dovrà esserci rispondenza alle norme di etichettatura dell’Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005.

La carne deve altresì :

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Leg:vo 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici;

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Petto o fesa di tacchino intera fresca

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

pollo a busto

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria ”A” (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C., giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.L.vo 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d’origine preceduto dalla cifra “0” che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole.
Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;
deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;
deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

petto di pollo intero fresco

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo;
essere ben puliti, senza pelle e senza osso;
non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992 e DPR 495/97, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

Etichettatura
Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Imballaggio
Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283 30/04/62 e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

Carni ovine: agnello nazionale
Gli agnelli devono essere nati sul territorio nazionale. Le aziende e gli animali devono essere regolarmente identificati e registrati secondo la normativa in vigore (DPR n.317 del 30 Aprile 1996 - Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali).

Sulle confezioni del sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità di colorazione rosso-bruna solidificata.
- deve avere odore tipico della carne ovina, ma non eccessivamente marcato;
- la carne deve avere un colore rosa-rosso e deve presentarsi tenera ed aver subito adeguata frollatura.

PRODOTTI INSACCATI D.O.P. e I.G.P.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa, possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione e preparati da permettere la perfetta separazione delle fette.
I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie.

<u>Prosciutto crudo di Parma DOP</u>

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui é stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 dei 13 febbraio 1990 e D.M. 15/02/93 n. 253:

· forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.

· peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

· carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;

· la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;

· assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Il prosciutto dovrà essere affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti alla grammatura minima individuata. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

<u>Prosciutto cotto</u>

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lg.vo 109/92. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Il prosciutto dovrà essere affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti alla grammatura minima individuata.

La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto non è ammessa.

Bresaola I.G.P.

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.
Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.
Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.
La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.
Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.
L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%
I grassi devono essere max il 24%.
L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal DL 27/01/92 n. 109 e dal DL del Governo 16/02/93 n. 77 sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.
E' auspicabile consumare tutta la bresaola al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi.

La conservazione in frigorifero di salumi affettati eventualmente avanzati non è ammessa neppure il giorno successivo.

Mortadella Bologna IGP

La mortadella deve essere confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e spezie in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole, non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Inoltre, dovrà essere senza polifosfati aggiunti.

UOVA

Uova di gallina in guscio. Da **agricoltura biologica.**
Etichettatura e confezionamento: devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti.
Caratteristiche:

- devono provenire da animali allevati con metodo biologico (Reg. CEE 2092191);
- devono essere di categoria di freschezza "extra" e peso medio per uovo di gr. 61 circa.
- devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonchè uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte, incubate o refrigerate.
L'utilizzo di tali uova è per la preparazione di uovo sodo.
Uova pastorizzate. Da **agricoltura biologica.**
Devono provenire da animali allevati con metodo biologico.

E’ previsto l’impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezione originale che soddisfi tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell’allegato al D.Lgs n.65 del 04\02\1993 con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.
In particolare deve:
- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.
Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.
Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.
Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.
I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte fresco-pastorizzato-intero e parzialmente scremato. Da **agricoltura biologica.**
Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n°109/92.

Per gli usi di cucina deve essere previsto l’utilizzo di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato.
Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n.109/92, confezione a perdere da Lt.5 o Lt. 1.

Latte UHT intero. Da **agricoltura biologica**
Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 54/97.
Al momento dell’uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.
Sui contenitori deve essere riportato visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

Burro.
Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I° qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 142/92.
In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato.
Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.
Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo.
E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.
Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate al massimo per 24 ore.

Panna
Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze della cucina della mensa. Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica ed integrazione.
• Coliformi totali: inferiori a 10x10 UFC/g
• Salmonella: assente in 25/g

Yogurt. Da **agricoltura biologica.**
Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (Lactobacillus bulgaricus e Strepotococcus termophilus) in determinate condizioni. Da utilizzarsi bianco o alla frutta
Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea o in pezzi. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti ai sensi del R.D. n. 994 del 09/05/29 e successive modifiche.
Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ____". La confezione al momento dell'utilizzo deve avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.
I batteri fermentanti e lattobacilli (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus) vivi e vitali devono essere almeno 100 milioni per grammo alla produzione e 10 milioni al momento della consegna.

Budini

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.L. 109/92;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.
- una parte di questi non devono contenere panna di latte e uovo e derivati dell'uovo.

FORMAGGI FRESCHI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 "regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte" ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE;
Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto.
ETICHETTATURA. Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica. Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.

stracchino

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.
Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione
Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti , sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta,la data di scadenza e bollo CEE.
I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.
I conservanti dovranno essere assenti.

mozzarella fior di latte

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia.
La pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica "a foglie" leggermente acidulo.
Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.
Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109.
Requisiti richiesti:
· grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
· non presentare macchie o colore giallognolo;
· avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
· non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
· devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

ricotta
Caratteristiche:
- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuato dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.
Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.
Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

caciotta fresca - puro bovino
Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

emmenthal
Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni

anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

italico tipo bel paese
Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

taleggio
Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipeda quadrangolare del peso di kg. 1,700 – 2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Parmigiano Reggiano DOP
Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.
Dovrà essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.
Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattatasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.
Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e D.L.gs 181/03.
Il parmigiano, se grattugiato nella cucina della mensa, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.
Il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti che si prevede verranno consumati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

Pecorino romano DOP
Deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%.
Non deve presentare gusti ed odori anomali dovuti ad inaridimento o altro.
Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.
Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal DPR n. 1269 del 30/10/1955.

Provolone dolce
La pasta deve essere compatta ed elastica e di colore leggermente paglierino, può presentare una leggera o rada occhiatura.
Al taglio non deve avere fuoriuscita di siero e deve essere facilmente affettabile.
Il grasso minimo non deve essere inferiore al 44% sulla sostanza secca.
Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI A LOTTA INTEGRATA

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).
I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n.194/97 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.
Per quanto riguarda **ortaggi e frutta** è importante siano maturi e non coltivati in serra per più dei 50% dei ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterrebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.
Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.
Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.
Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.
Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.
Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra.
Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.
Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.
Non si accettano prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata.
Per alcuni prodotti (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.
Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;

- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nello interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% dei peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc..) il peso dei quali non deve superare il 18% di peso del collo. Ogni collo deve essere pulito e contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno dei 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione extra o prima;
- calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.
L'etichettatura deve essere conforme ai D.Leg.vo 109/92 e 68/00 e successive integrazioni.

ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E INTEGRATA

Per i prodotti di coltivazione biologica dovrà essere rispettato il disposto del regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.05.92, del D.Lgs. 17/3/1995 n. 220, del Regolamento CEE n. 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

La coltivazione agricola biologica adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni medesime.

Per le sole ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti freschi e/o trasformati provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc.) è prescritto che sulle confezioni dei prodotti biologici debbano essere indicate le seguenti informazioni:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice produttore e numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Per le ditte che invece producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti biologici, le informazioni di cui sopra sono sostituite da una autodichiarazione con la quale il rappresentante

legale afferma che, tutto il ciclo della produzione o trasformazione, è sottoposto a verifica degli Organismi di Controllo autorizzati dal Ministero competente; resta comunque valido l'ultimo punto circa l'indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione.
L'etichettatura dei prodotti biologici deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE 2092/91 e s.m. e deve riportare:
- paese di produzione in sigla
- organismo di controllo in sigla
- codice del produttore
- numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato, o F se fresco
- indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.
I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del Reg. predetto, non saranno accettati.

Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da:
a) scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
b) certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
- specie e varietà del prodotto fornito
- l'Azienda produttrice
- la data del prelievo
- la data di esecuzione dell'analisi
L'Agenzia si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

VERDURA FRESCA
Di qualità extra o prima.
La scelta dei prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.
La verdura deve:
- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti nè di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomale,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni,
- essere dei tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 18 luglio 1990,
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare per quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.
Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla oltre la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE – BULBO - TUBERO

Carote
Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollamento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcate, non spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Aglio
Deve essere intero, può presentare lacerazione sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

Porri
Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali.
La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Patate (patate comuni e patate novelle)
Devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Cipolle
I bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

ORTAGGI DA FRUTTO

Pomodori
Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole. E' tollerato un massimo dei **5%** di pomodori con screpolature cicatrizzate.
In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm.
- pomodori allungato diametro minimo 30 mm.
- Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine
Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione.
fissato da mm. 40 a mm. 30.
La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore" provenienza locale.

Zucca
Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido - zucca gialla - violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm .della zona di attaccamento.
E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distaccamento dal suolo, purché sia una zona unica e uniforme.

Melanzane
Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del pedenculo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare 'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10.

Peperoni
Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

ORTAGGI A SEME

Fagiolini
Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi i e presentare la colorazione e la forma tipica sono comunque accettato prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli
Devono presentare le seguenti caratteristiche frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori o sapori anomali; non devono essere farinosi e tali, premuti tra le dita, si schiacciano senza dividersi.

Fagioli
I baccelli devono essere muniti del peduncolo devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anomali non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi
I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.
I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:
· parti staccate dal corpo principale;
· macchie di colore contrastante col normale colore;
· porzioni scolorate,
· corpi estranei,
· taglio imperfetto.
I prodotti devono riportare " elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori
Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi
Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e saporì anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi
I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm. 10 . Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm. (D.M, 25 agosto 1972).

ORTAGGI A FOGLIA
cavoli, erbette (bietole), catalogne, cicorie, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico.
Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di umidità esterna anomale, privi di odori e sapori anomali.
La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.
I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespi la parte comprendente le radici, deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.
I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie estreme. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.
I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; ne caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

LEGUMI SECCHI
Lenticchie, piselli , fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi. Da **agricoltura biologica.**
Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.
Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

FRUTTA FRESCA
La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere dei tipo extra o di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:
· essere di recente raccolta;
· deve essere indicata chiaramente la provenienza biologica e/o a lotta integrata;
· presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
· essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
· le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
· essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
· essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza di insetti infestanti, ne di attacchi di roditori,
· essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura,
· essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei,
· essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
· non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
· essere priva dei tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
· essere turgida, non bagnata artificialmente, ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza dei prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli

imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele biologiche-pere IGP

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm2 di superficie ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti dì forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele devono alternarsi nel corso dell'anno.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Nettarine e pesche DOP, albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki,

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. . Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione dei frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliege devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)

Devono essere esenti da colorazione anomale e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, ne gonfia, ne distaccata dagli spicchi, ne deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo dì colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata; calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5, limoni cm. 5, mandarini cm. 5. Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/lt misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi) biologici

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola bianca o nera

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e

ricoperti della loro pruina, Sono ammessi leggeri difetti di forma, dì sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).
Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella o Pizzutella.

Melone
I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Anguria
I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole
Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.
Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

Banane (provenienti dal commercio equo e solidale)
Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145-175 g.
Le banane possono provenire da produzione agricola a basso impatto ambientale: in questo caso i prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati conformemente alla normativa comunitaria sulla produzione vegetale biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg.Ce 2092\91 e succ. modifiche e integrazioni, nonché dai Regg.Ce n. 94\92, 3457\92 e 529\95. Per questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dall'Unione Europea.

FRUTTA SECCA
Per frutta secca si intende la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli). Sono richiesti prodotti provenienti da coltivazioni italiane.
Tali prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei ed uniformi e le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e

D.L. n. 493 del 25/9/95 in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di –18°C, che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.
Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.
I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della
- confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE SURGELATO

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lg.vo 531/92.
Rispetto all'elenco allegato i filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lische.
Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), sgombro, salmone, misto per frittura, nasello, pesce spada, totano, polpo. Il confezionamento dei bastoncini di pesce è a cura dei centri produzione pasti.
Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesce semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.
Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.
La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.
Devono possedere livelli di mercurio entro i limiti previsti dal DM 9.12.93.

ORTAGGI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.
E' possibile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata. L'Agenzia potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.
Come indicato nel riquadro a pag. 9 alcune verdure surgelate saranno di **provenienza biologica** (spinaci, fagiolini, carote, piselli, melanzane, mix di verdure).
E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, nè malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95.
In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.
Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.
Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.
I piselli surgelati (fini novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l’uno dall’altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l’odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale
Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536)
Nel caso di prodotto confezionato sott’olio deve essere utilizzato olio di oliva extra vergine di oliva. La confezione deve avere dispositivi per l’apertura a strappo. Il recipiente deve risultare

perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata.
All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Pomodori pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro di provenienza biologica.
Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.
I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n.209 e successive modifiche.
Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.
Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:
denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Devono avere inoltre le seguenti caratteristiche:

- pomodori pelati
La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975.
La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.
I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a g 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.
I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).
Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

- passata di pomodoro

Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo , convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per tritatura e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro.
E' vietato diluire con acqua diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostruito.

Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale, sott'oli sottoaceti, frutta sciroppata in vetro, ecc…
I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.
Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni.
Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.
Per il mais in scatola si chiede l'assenza di ogm.

AROMI – CONDIMENTI

Pesto alla genovese. Prodotto da agricoltura biologica
Ingredienti: olio extravergine di oliva, basilico (30%), noci, formaggio, pinoli, aglio.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)
Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc...)
Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.
Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.
Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n,283/62 e dal D.L. n.107 25/01/92.

Spezie
(cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc..). Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Aceto
Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Aceto balsamico:
Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e secondo le disposizioni vigenti per la denominazione "Aceto Balsamico di Modena".

Sale
Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere iodurato\iodato .

Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina “scelto” o sale da tavola “raffinato”. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
E’ preferibile che le confezioni siano da 1 kg.

SOSTANZE EDULCORANTI

Zucchero semolato
Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli dei sistema monochino molto minuti. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n. 139 dei 31 marzo 1980 e successive integrazioni e modificazioni.
Caratteristiche igienico sanitarie:
-polarizzazione almeno 99,7%
-contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al max 15 mg/kg
-non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test)

Zucchero di canna integrale
Prodotto nel rispetto della normativa. Proveniente dal commercio equo e solidale.

Zucchero a velo
Deve essere conforme alla L. n.139/80.

Miele **da agricoltura biologica**
Ai sensi della legge n. 753 dei 12 ottobre 1982 e successive modificazioni.
Il miele consegnato deve essere stato prodotto nella stessa annata e deve avere un una vita residua superiore al 50%. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l’indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve;

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo dì fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la Determinazione dell'origine.

Il Prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell’art. 1 della legge n. 283 del 30 aprile 1962, e dei D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette dei miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale dei produttore;
- l’anno di produzione e la data di scadenza.

VARIE

Cacao in polvere amaro

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più dei 7% cui ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Il prodotto dovrà essere acquistato nell'ambito del commercio equo solidale.

Cioccolato fondente o al latte

Secondo quanto definito dalla L. 30\04\76 n. 351 e sue successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto dovrà essere acquistato nell'ambito del commercio equo solidale.

Caffè

Caffè espresso illy in grani tostatura media, miscela normale e decaffeinata.

Lievito

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53

Lievito di birra secco - lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da Saccaromyces cerevisiae attivi .
Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Succhi di frutta biologici

E' richiesto l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione.
I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione.

Confettura extra di frutta biologica

La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere **coltivata con metodo biologico** (regolamento CEE 2092/91). Non deve contenere conservanti né coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologica. Il prodotto deve essere certificato.

BIBITE

ACQUA MINERALE

Per quanto riguarda la somministrazione di acqua minerale da tavola questa deve ritenersi conforme alle norme e alle caratteristiche stabilite dalle vigenti leggi in materia: Direttiva 2003\40 CE 16 maggio 2003 che determina l'elenco, i limiti di concentrazione di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive. La Società dovrà acquisire dai fornitori e renderli disponibili all'Agenzia, idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi in materia sopra riportate. In ogni caso l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale e gassata, microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o di PET.

BIRRA
Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11; il prodotto birra speciale non inferiore a 13; il prodotto birra doppio malto non inferiore a 15.
Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.
Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo birra, (DPR n. 272 del 30 giugno 1998).
E' vietato fornire confezioni aventi capacità diverse da quelle indicate dal suddetto DPR.
La confezione può essere in vetro o lattina.

VINO ROSSO E BIANCO
Deve trattarsi di prodotti preparati commercializzati secondo le caratteristiche di cui al D.P.R. 12/02/65 n. 162. Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico deve superare i 0,25 ml. per i vini rossi e 0,20 ml. per i vini bianchi, per ogni 100 ml. di alcool complessivo. La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva, D.L. 18/06/86. I vini devono essere di denominazione di origine controllata. La denominazione di origine controllata è riservata ai vini che rispondono a caratteristiche e requisiti stabili, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione. La denominazione di origine controllata e garantita è riservata a vini di particolare pregio. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, 9° 10° C. per i vini bianchi, 14° 15°C. per i rosati e 17° 18° C. per i vini rossi, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.
Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel **D.M. 29/12/86** per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido orico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.
Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce provenienti da uve rosse o bianche, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da 8 a 15 giorni per i vini da invecchiamento.
La confezione può essere in vetro o tetrapack.

MARCHE STANDARD RICHIESTE PER LE DERRATE

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza. **L'Agenzia delle Entrate si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.**

TUTTI I PRODOTTI ELENCATI SONO TASSATIVI MA NON ESAUSTIVI: A QUELLI ELENCATI POSSONO ESSERE AGGIUNTI ANCHE ALTRI, SEMPRE DI PRIMA SCELTA E QUALITA', PREVIA COMUNICAZIONE E APPROVAZIONE DEI COMPETENTI ORGANI DALL'AGENZIA.

COMMISSIONE DI COLLAUDO

Prima dell'aggiudicazione definitiva l'Agenzia procederà ad istituire un'apposita Commissione di collaudo incaricata di valutare.
Successivamente all'aggiudicazione, la Commissione procederà a verifiche periodiche con cadenza trimestrale, di norma verificando la qualità e la rispondenza del menu offerto dalla Società ai requisiti di capitolato. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

Bologna, 13 luglio 2009

IL DIRETTORE REGIONALE
dott. Antonino Gentile